



*Déjeuner: menu exclusivement
Dîner: menu (selon disponibilité) et carte*

Préambule

Petits artichauts violets des Jardins de Costebelle, pignons de pin, enoki et salicorne

Amuse-Bouche

Tartare de boeuf et d'huîtres Tarbouriech "réserve n°3", condiment fruités et herbacés, œufs de truite et billes de melon à l'huile de mertensia marine

Entrée

Thon de ligne dans un rouleau d'algues, marinade au vinaigre de sureau de St Gély du Fesc, gel mangue aux pistils de safran et maïs confit et mariné

Plat

Filet de dorade, asperges blanche de Camargue, yaourt et pistache, coques décortiquées, vierge aux herbes et perles de yuzu

Fromage

Assiette de fromages, sélection de "La Table de Solange", avec ses condiments

Dessert

Cœur coulant grand cru, Grué de cacao, fleur de sel de Camargue, glace cacao

Menu disponible sur réservation.
Le Chef se réserve la possibilité de modifier ce menu en fonction du Marché, d'éventuelles carences de produits ou difficultés d'approvisionnement.